

DENOMINATION**SUCRE GLACE SILICE extra fluide**ETIQUETAGEsucre, *silice (nano)*MATIERE PREMIERE

betterave sucrière (origine végétale) en provenance d'Union Européenne

COMMERCIALISE PARGIRAUDON - 11 avenue d'Italie - 13700 Vitrolles
usine sous assurance qualité haccpSITE DE PRODUCTIONTEREOS FRANCE – 59239 Thumeries
certifications iso 9001:2008, fssc 22000 version 3, casherCOMPOSITION

sucre	99,7 %	
silice	0,3 %	nano

CARACTERISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES

	<i>spécifications</i>	<i>valeur moyenne</i>	<i>méthode d'analyse</i>
silice	≤ 0,30 %	0,15 à 0,30 %	
humidité	< 0,10 %		SNFS ch 2 méth 3 (2000)
cendres	< 0,01 %		SNFS ch 2 méth 1 (2000)
sucre inverti	< 0,04 %		SNFS ch 1 méth 9 (2000)
so ₂	< 5 mg/kg		SNFS ch 2 méth 9 (2000)

GRANULOMETRIE

ouverture moyenne	0,7 à 0,11mm
-------------------	--------------

INFORMATIONS NUTRITIONNELLES (pour 100 g)

valeur énergétique	1 695 kj ou 399 kcal
glucides	99,7 g
- dont sucres	99,7 g
matières grasses	0 g
- dont acides gras saturés	0 g
protéines	0 g
sel	0 g

METAUX LOURDS (mg/kg)

arsenic	< 1	CERBIA - IRIS
plomb	< 0,2	CERBIA - IRIS
cuivre	< 0,2	CERBIA - IRIS

BACTERIOLOGIE (ufc / 10 g)

mésophiles totaux	< 200	IRIS V11
levures	< 10	IRIS V11
moisissures	< 10	IRIS V11

GARANTIES

Produit conforme à la réglementation européenne en matière d'alimentation humaine, et répondant notamment aux textes suivants : règlements 178/2002/CE et 852/2004/CE relatifs à l'hygiène des denrées alimentaires, règlements 1829 et 1830/2003/CE pour l'étiquetage des ogm, directive 2000/13/CE sur les allergènes majeurs, directives 1999/2/CE et 1999/3/CE sur les traitements ionisants, règlement 1935/2004/CE relatif aux matériaux destinés à entrer au contact des denrées alimentaires, loi 2012-1442 du 24/12/2012 visant à la suspension de la fabrication, de l'importation, de l'exportation et de la mise sur le marché de tout conditionnement à vocation alimentaire contenant du bisphénol A.

UTILISATION

Toutes applications dans lesquelles le sucre est utilisé en tant qu'ingrédient sucrant de charge ou de décoration nécessitant une granulométrie extrêmement fine et où la présence d'amidon est proscrite.

CONDITIONNEMENT sac papier 25 kg / palette eur 33 sacs - 825 kg

TRACABILITE

clef de lecture et n° de lot

<i>interne</i>	1234	Z	1	123	1234
<i>usine</i>					
<i>année</i>					
<i>jour de l'année</i>					
<i>heure et minutes</i>					

STOCKAGE ET DLUO

Les sucres secs ne sont pas soumis à dluo (directive ce 2000/13 - art 9). L'entreposage est à effectuer à température ambiante et à une humidité relative inférieure à 65 %, en évitant les chocs thermiques, tout contact avec des surfaces humides et la proximité de produits odorants.